

## Ingrédients pour 1 litre

Ingrediant	Quantité
aiguille de Douglas	18 grammes (couleur vert tendre)
Jus de citron	25 grammes
eau	500 grammes
farine de graine de caroube	4 grammes
sirop sucre à 50 %	550 grammes (moitié eau, moitié sucre)

## Préparation

1. Préparer à l'avance un sirop de sucre : moitié eau, moitié sucre. Si vous le pouvez, pour le sucre, mélanger du sucre fin (deux tiers) et du dextrose (un tiers). Sinon, ne mettez que du sucre fin. Laissez refroidir.
2. Récolter les aiguilles : prendre uniquement celles des bouts de branches, qui sont encore vert tendre. Les réserver.
3. Faites chauffer l'eau. Lorsqu'elle est à 90 degrés, ajouter les 4 gr de farine de graine de caroube. Fouettez, et stopper immédiatement la cuisson. Au besoin, passez au mixer pour éliminer les grumeaux.
4. Mettre les aiguilles dans le mixeur avec le sirop de sucre refroidi. Bien mixer. Filter avec un tamis ou un chinois fin et mélanger avec le jus de citron et la préparation eau+caroube refroidie. C'est important qu'elle soit refroidie en-dessous de 40 degrés, sinon on risque une décoloration du Douglas. Laissez reposer une demi-heure.
5. Vérifier le goût. Corrigez au besoin en ajoutant un peu de jus de citron ou d'eau. Mixer une dernière fois juste avant de turbiner comme n'importe quelle glace ou sorbet.